

ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

ТРЕНД СЕЗОНА — МИКШИРОВАННЫЕ ПОДАРКИ. ЦВЕТЫ И СЪЕДОБНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ — ШОКОЛАД, ПЕЧЕНЬЕ, ПАЛОЧКИ КОРИЦЫ, ЧАЙ И ВАФЛИ



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, СОКИ В СТЕКЛЯННЫХ БУТЫЛКАХ И МЯГКАЯ ИГРУШКА — ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПОДАРОК ДЛЯ РЕБЕНКА



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

ПОДАРОЧНЫЕ КОРОБКИ NEUHAUS НАПОМИНАЮТ КОРОБКИ ДЛЯ ЕЛОЧНЫХ ИГРУШЕК



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

ДЕЛИКАТЕСНЫЙ ПОДАРОК — ВСЕ ЛУЧШЕЕ ИЗ СЫРНОЙ И МЯСНОЙ ВИТРИН



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

«СОВЕТСКИЙ» ПОДАРОК — ЭЛЕМЕНТЫ ОСТАЛИСЬ ПРЕЖНИМИ, НО БРЭНДЫ СТАЛИ ЗНАЧИТЕЛЬНО ДОРОЖЕ



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

ФОРМУЛА ТРЕХ С — КОФЕ, КОНЬЯК, ШОКОЛАД — ПОЗВОЛИТ СДЕЛАТЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПОДАРОК ЕВРОПЕЙСКОГО ТИПА

Потом нам рассказали, что гастрономические подарки нужны, они важны, они стильные и самые что ни на есть на свете буржуазные — итак, в 2004 году на Тверской-Ямской открылся магазин подарков и деликатесов Fauchon. Это был сначала сущий праздник, пиршество, но только вряд ли для живота. Дело в том, что (вот, правда, странность) все эти деликатесы, чаи, печенья, засахаренные насмерть фрукты, цукаты, орехи, кофе и иная бакалея даже не радуют глаз. И ровным счетом никакого аппетита. Словно это не «живые» конфитюры, джемы, орехи, цукаты, банки с фуа-гра, а какие-то музейные экспонаты, только и всего.

И вот он перед нами был один такой на всю столицу — весь в гламурном розовом убранстве, модный, сверкающий от собственной важности магазин гастрономических подарков и деликатесов. И все, кто знал и другие на этой планете «Фошоны», например, исторический магазин на парижской площади Мадлен, надували губы и важно разглагольствовали, что, дескать, выбор в Москве неинтересный, и, вообще, скоро здесь будет конкурент Hediard, а там и засахаренные по-иному фрукты, и чаи, и конфитюры, и сыры с чем хочешь. Была даже такая легенда — мол, Fauchon для глупых модников, а вот Hediard для ценителей. Но, увы, не помогло — и вот помпезный французский Fauchon закрылся, уступив свое место обыкновенной, как головка сыра, итальянской пиццерии.

Хотя Fauchon научил всех, надо сказать, многому. Например, тому, что гастрономические подарки есть, они занимают немаловажное место среди общей массы подарков. Что дарить гастрономические презенты — это красиво и правильно. Что важно подбирать их с толком: вино — к сырам, а к сырам — конфитюры или хлеб, или орехи. К фуа-гра нужно брать сотерн, что чай стоит дарить не какой-нибудь, а в соответствии с сезоном. Легкий зеленый — лучше в преддверии лета, тяжелый черный, с полезными травами — перед наступлением зимы.

И еще очень важный момент, которому научил нас Fauchon — как важен внешний вид, оформление гастрономического подарка. Что-что, а вот искусство упаковки в Fauchon было как раз в порядке — можно было задействовать и большие, нарядные розовые коробки, перевязанные розовой же лентой, гремящие конфетами железные банки в духе ретро, и хрустящие глянцевые пакеты. И еда, пускай даже и такая подарочная, доказала, что может быть ритуалом и удовольствием, причем не только в дорогих ресторанах, но и в собственном доме или же в доме друзей.



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

ПОДАРОК ДЛЯ ЛЮБИМОЙ БАБУШКИ — ЧАЙ, КЕКС И ПО ЖЕЛАНИЮ ДАЖЕ МАННАЯ КАША

ПОДАРОЧНЫЙ УЖИН Сегодня без гастрономических подарков мы не можем себе представить ни именин, ни дня рождения и уж тем более Нового года с Рождеством. Во всех гастрономах «Гурмэ» уже открылись специальные подарочные корнеры. Специалисты гастрономов помогут подобрать или составить съедобный подарок, а также его хорошенько и красиво упаковать.

Более того, как мы уже сказали выше, в сфере гастрономических подарков сегодня уже есть своя мода. Так, например, в прошлом году большой популярностью пользовались подарки в советском номенклатурном стиле. Ностальгически настроенные граждане просили составить приблизительно такой комплект — бутылка коньяка, бутылка шампанского, бутылка водки (как правило, это Beluga, Imperia, Kaufmann), плюс банка маринованных огурцов с маринованными же помидорами, банка икры и банка камчатских крабов, чем больше банка, тем лучше. А также мандарины. И в довершение всей конструкции — его величество ананас, предмет желаний советского времени. Разумеется, по большей части такие подарки требовали в гастрономах «Гурмэ» взрослые солидные мужчины.

Традиционным подарком остается «Французский презент». В классическом виде это бутылка сотерна и фуа-гра. Формула такова, однако при желании сотерн можно заменить на шампанское. «Французский презент» появился и получил популярность еще во времена работы Fauchon.

«Итальянский презент» постепенно отбирает у «Французского» преданных поклонников. Классический гастрономический подарок итальянского типа выглядит так: паста в компании с редким уксусом. Уксусы ведь тоже бывают совсем непростые, у них, как у коньяков и вин, тоже бывает многолетняя выдержка. Сейчас в гастрономах «Гурмэ» представлено много уксусов с выдержкой от 12 до 75 лет. Сюда можно добавить баночку вяленых томатов или соус песто.

Гастрономические подарки «национальных окрасов» логично продолжаются «Голландским презентом» — это пиво с головкой голландского сыра. «Немецкий» похож на «Голландский» — это тоже пиво, но не с сыром, а с окороками и колбасами. В «Бельгийском презенте» тоже будет пиво (бельгийское, смешанное с фруктовыми сиропами), а вместо сыра пойдет паштет. «Английский презент», как правило, антиалкогольный — печенье, бисквиты, чай. В большинстве случаев такие национальные гастрономические дары заказывают сотрудники иностранных компаний, работающие в Москве. Правда, это не относится к «Французским» и «Итальянским» презентам — кухни этих стран в России любимы и считаются деликатесными.

Детские гастрономические подарки раньше были востребованы весьма незначительно — родители предпочитали дарить игрушки или, на худой конец, книжки. Сегодня детский гастрономический подарок набирает популярность. Однако если кто-то думает, что детский съедобный подарок представляет собой огромный шоколадный торт с цукатами и орехами, то он ошибается. В моде сейчас — экология, свежесть и усиленная защита от всяких вредных микробов и вирусов. Поэтому стандартный гастрономический «Детский подарок» — это свежие соки, фрукты, немного сладостей, цветочный чай и игрушка. Но соки и фрукты — на первом месте, и только потом идут сладости.

Вслед за популярностью детских подарков появились и съедобные презенты для старшего поколения. Они предназначены для бабушек и дедушек. В такой подарок входят мед, травяной или цветочный чай, пти-фуры, кексы или печенье.

Женские гастрономические подарочные линии — это белое или розовое вино, цветочный чай (лепестки роз, лаванды — тренд этого сезона), печенье, а также особенный букет. Изобретение «Глобус Гурмэ» — в букет из живых цветов (чаще всего хризантем) включены шоколадные фигурки, палочки корицы, конфеты в нарядных обертках и даже упаковки с чаем. Плюс мягкая игрушка.

Гурманские подарки сегодня состоят из сплошных деликатесов. Причем дарят все — паштеты, мясные рулеты, сыры, консервированную птицу, консервированные трюфели. К ним в подарочные комплекты идут, например, различные масла и уже упоминавшиеся уксусы с большой выдержкой. Комплект украсят и дорогие вина, арманьяки и коньяки. ■

НАТАЛЬЯ КОФФ,
РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА КОРПОРАТИВНЫХ ПРОДАЖ «ГЛОБУС ГУРМЭ»:



— В последние три года гастрономические подарки стали гораздо разнообразнее. Причем случаются даже экзотические заказы. Например, один замечательный внук заказал для своей любимой бабушки на Новый год в качестве гастрономического подарка манную кашу с малиновым вареньем. К этой самой каше он выбрал цветочный чай с бутонами роз и цветами апельсина и цветочный же мед.

Мед — это очень верный подарок для Нового года. У нас есть очень много сортов: гречишный, каштановый, лавандовый. Это полезный и здоровый подарок. Как и чай — есть много праздничных и рождественских смесей.

Вообще, сейчас в моде именно свежесть и экологичность гастрономического подарка. Почти никто не выбирает только лишь фасованные подарки, как это было, например, в эпоху Fauchon. Сегодня обязательно должен быть какой-нибудь свежий акцент. Сыр, паштет, колбаса, свежие соки, ягоды, кстати, в большой моде. Просто большой красивой коробки конфет, упаковки дорогого чая или баснословно дорогой бутылки коньяка сегодня недостаточно.

Год назад мы видели фантастическую моду на съедобные подарки советского типа. Старые добрые вещи: икра, камчатские крабы, мандарины, водка и даже ананас. То есть принцип был тот же, что и 30 лет назад, но только брэнды, конечно, совсем другие. Дорогие, я хочу сказать.

Мода на гастрономические презенты есть. Так, например, еще четыре года назад мы в некотором роде совершали путешествия по миру деликатесов. Только знакомились с ними именно как с домашней едой, а не как с дорогими блюдами из ресторана. Очень были модны французские наборы. Потом их сменили итальянские подарки, в которые входили пасты, соусы и уксусы.

Сегодня каждый уже выбирает по вкусу. Фанаты итальянской еды покупают сыры, французской — сыры или паштеты. Подарок ведь тоже идет от привычки что-то есть каждый день. Хотя сезонные подарки также есть.

Что касается цен на гастрономические подарки, то у нас в «Глобус Гурмэ» цена стартует со €100. Самый дорогой подарок из тех, что мы сделали, стоил €7 тыс. Это был большой деревянный сундук (мы назвали этот подарок «Вселенная вкуса»), буквально доверху набитый выпивкой и деликатесами. В сундуке было несколько сортов чая и кофе, шоколадные конфеты, кексы, большой рождественский пудинг, марципаны, каштаны в глазури и в сиропе. Плюс целый ряд деликатесов: сыры, колбасы, окорока, хамоны. И, конечно же, море выпивки — по бутылке коньяка, водки, вина красного и белого, шампанского и виски. И свежевыжатые соки.

В Европе существуют определенные схемы гастрономических подарков. Это три С — кофе, коньяк, шоколад (все эти слова, например, на французском языке начинаются с буквы «с») — или четыре С, когда к этим элементам добавляется еще и сигара. Мы, конечно, тоже предлагаем подобные комплекты. Это классика жанра, беспроигрышный вариант.